

Plán HACCP pro přípravu hovězího carpaccia a tatarského bifteku

„Verze student“

Hospůdka U Splavu

Říční 42, Horní Lomná

Obsah

1	Úvod	3
2	Vymezení výrobní činnosti a úkolů provozovatele	4
3	Popis výrobků.....	4
4	Receptura výrobků.....	4
5	Členové týmu	5
6	Diagramy.....	5
7	Ověření diagramu	5
8	Analýza nebezpečí	6
9	Dokumentace a záznamy	9
10	Plán kuchyně.....	10
11	Záznamy o měření skladovacích podmínek	11

1 ÚVOD

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) - Tento systém se používá v gastronomii za účelem zajištění zdravotní nezávadnosti a vysoké úrovně bezpečnosti potravin, a snížením tak rizika nebezpečí nákazy spotřebitele.

Zavedení tohoto systému je dle platné legislativy - Nařízení č. 852/2004 povinné pro potravinářské podniky. Toto Nařízení vychází z Codex Alimentarius (7 principů HACCP).

HACCP se dále řídí a je v souladu s

Nařízením č. 853/2004. Sb. pro zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu

Nařízením č. 178/2002 Sb. (tzv. potravinové právo)

Nařízením č. 1169/2011 Sb. o poskytování informací o potravinách spotřebitelům

Zákonem č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích

Zákonem č. 166/1999 Sb. o veterinární péči

Zákonem č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví

Dále tento plán je v souladu s vyhláškou č. 296/1997 Sb. pravidla pro výběr rizikových potravin z epidemiologického hlediska,

vyhláškou č. 69/2016 Sb. o požadavcích na maso, masné výrobky, produkty rybolovu a akvakultury a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich

a vyhláškou č. 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných

Provozovatelé podniků mohou využívat doporučenou normu ČSN 56 9606, kde mohou nalézt principy správné hygienické praxe.

Předmětem systému kritických bodů je příprava hovězího carpaccia a tatarského bifteku.

Rozsah systému kritických bodů začíná příjmem surovin do hotelové kuchyně a končí výdejem hotového pokrmu zákazníkovi restaurace.

Přehled nebezpečí, který je pro danou výrobu aktuální:

Nebezpečí – biologický, chemický či fyzikální činitel v potravíně, který může být příčinou zdravotní nezávadnosti potraviny a může tak ohrozit zdraví konzumenta.

Biologické nebezpečí:

- Mikroorganismy rodu *Salmonella*, *Campylobacter*, *Stafylococcus aureus*, *Listeria monocytogenes*, čeleď *Enterobacteriaceae*
- Parazitární: Tasemnice dlouhočlenná (*Taenia saginata*), Kokcidie (*Sarcocystis*), *Toxoplasma gondii*

Chemické nebezpečí:

- Kontaminace používaných saponátů a dezinfekčních čisticích prostředků při špatném nebo nedostatečném oplachu po provedení čištění a dezinfekce pracovních ploch a nástrojů
- Rezidua inhibičních látek
- Alergeny: mléko, mléčné výrobky, hořčice, lepek, vejce

Fyzikální nebezpečí:

- Cizí předměty a mechanické nečistoty (vlasy, části oblečení, obalů, úlomky kostí, skořápky)

2 VYMEZENÍ VÝROBNÍ ČINNOSTI A ÚKOLŮ PROVOZOVATELE

<i>Provozovatel:</i>	Marie Kudrlinková
<i>Název provozovny:</i>	Hospůdka U Splavu
<i>Sídlo:</i>	Říční 42, Horní Lomná
<i>Oblast činnosti a její rozsah:</i>	Hospůdka zaměřena na výdej teplých pokrmů, minutek a studených pokrmů

3 POPIS VÝROBKŮ

<i>Název výrobku:</i>	Hovězí carpaccio
<i>Druh:</i>	Hovězí maso
<i>Skupina:</i>	Masný výrobek tepelně neopracovaný
<i>Složení:</i>	Hovězí svíčková, sůl, pepř, olej, parmezán, rukola, citrón
<i>Skladování a doba použitelnosti:</i>	Chlazení 0-2 °C, max. 2 dny nebo mražení ≤-12°C, max. 6 měsíců
<i>Určeno pro:</i>	Přímou spotřebu
<i>Balení:</i>	Mikroténové sáčky, plastové vaničky
<i>Značení:</i>	Dle platné legislativy, dále vlastní značení v restauračním zařízení (baleno dne: xxx)

<i>Název výrobku:</i>	Tatarský biftek
<i>Druh:</i>	Hovězí maso
<i>Skupina:</i>	Masný výrobek tepelně neopracovaný
<i>Složení:</i>	Hovězí svíčková, cibule, sůl, pepř, paprika, hořčice, kečup, syrové vejce, česnek
<i>Skladování a doba použitelnosti:</i>	Chlazení 0-2 °C, max.2 dny nebo mražení ≤-12°C, max.6 měsíců
<i>Určeno pro:</i>	Přímou spotřebu
<i>Balení:</i>	Mikroténové sáčky, plastové vaničky
<i>Značení:</i>	Dle platné legislativy, dále vlastní značení v restauračním zařízení (baleno dne: xxx)

4 RECEPTURA VÝROBKŮ

Receptura Hovězího carpaccia: hovězí svíčková se nakrájí na jemné a tenké plátky, které uložíme na talíř, osolíme, opepříme, pokapeme kvalitním olejem, posypeme strouhaným parmazánem, ozdobíme rukolou a citrónem.

Receptura Tatarského bifteku: rozmražená nebo chlazená hovězí svíčková se naškrábe ostrým nožem. Cibule se očistí a naseká nadrobno. Do masa vmícháme cibuli, pepř, sůl, papriku, hořčici, kečup. Vytvarujeme kouli a uložíme do lednice. Pak maso rozdělíme podle počtu konzumentů a přidáme syrové vejce. Podáváme s topinkami a česnekem.

Zamýšlené použití:

Hotové pokrmy jsou určeny k přímé spotřebě v areálu restaurace. Obsah alergenů je uveden v jídelním lístku nebo se lze informovat u personálu restaurace, dle platného Nařízení (ES) č. 1169/2011 Sb. o poskytování informací o potravinách spotřebitelům.

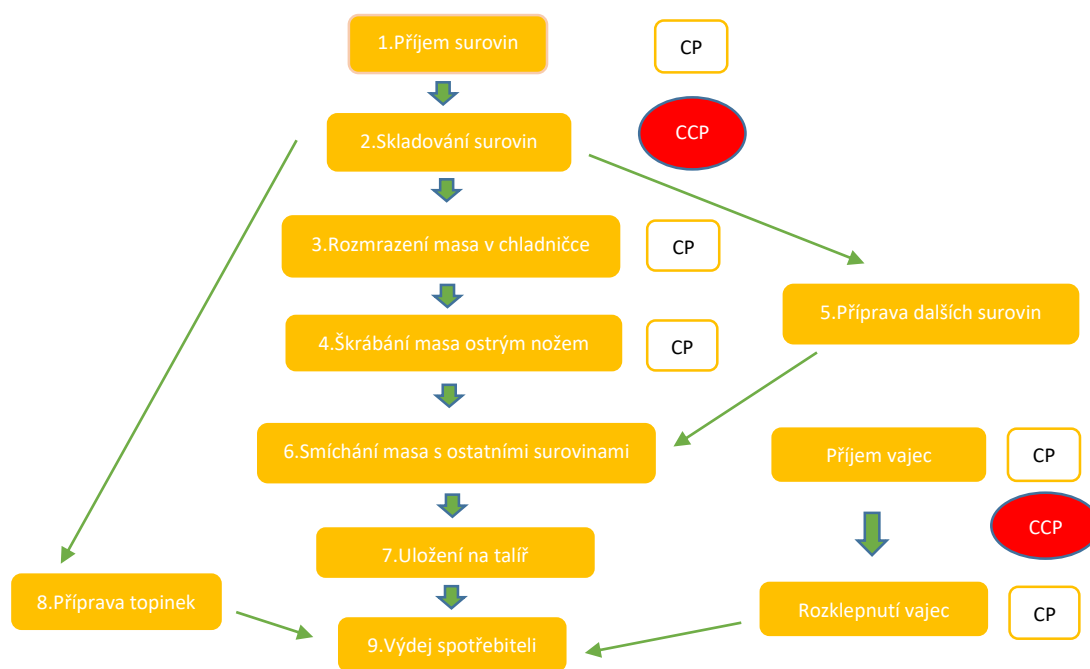
Mezi vyskytující se alergeny zde patří: mléko, mléčné výrobky, hořčice, lepek, vejce.

5 ČLENOVÉ TÝMU

Členové týmu	Jméno	Funkce	Datum	Podpis
Vedoucí týmu	Alexandr Suchý	Majitel, přebírka zboží	1.7.2018	<i>Suchý</i>
Koordinátor	Martin Ondrák	Šéfkuchař	1.7.2018	<i>Ondrák</i>
Členové týmu	Julie Vostrá	Kuchařka	1.7.2018	<i>Vostrá</i>
	Jan Horký	Pomocný kuchař	1.7.2018	<i>Horký</i>
Externí poradce	Mgr. Pavlína Redeová		1.7.2018	<i>Redeová</i>

6 DIAGRAMY

Tatarský biftek



7 OVĚŘENÍ DIAGRAMU

Členové týmu	Jméno	Funkce	Datum	Podpis
Vedoucí týmu	Alexandr Suchý	Majitel, přebírka zboží	1.7.2018	<i>Suchý</i>
Koordinátor	Martin Ondrák	Šéfkuchař	1.7.2018	<i>Ondrák</i>
Členové týmu	Julie Vostrá	Kuchařka	1.7.2018	<i>Vostrá</i>
	Jan Horký	Pomocný kuchař	1.7.2018	<i>Horký</i>
Externí poradce	Mgr. Pavlína Redeová		1.7.2018	<i>Redeová</i>

8 ANALÝZA NEBEZPEČÍ

Ke stanovení kritických kontrolních bodů je využita metoda součinu.

- *Nízké riziko* 1-2 body
- *Střední riziko* 3-4 body
- *Vysoké riziko* 6-9 bodů

Pokud je riziko pro dané nebezpečí ve stupni vysokém, musí být v daném kroku stanoven CCP.

Hodnocení rizika

Z = závažnost rizika (1-nízká, 2-střední, 3-vysoká)

P=pravděpodobnost výskytu nebezpečí (1-nízká,2-střední,3-vysoká)

Analýza nebezpečí pro hovězí carpaccio

Výrobní operace	Nebezpečí identifikovaná v tomto bodě	Riziko: Z x P Z = Závažnost P= Pravděpodobnost	Jak preventivní (ovládací) opatření mohou být uplatněna pro zvládnutí významného nebezpečí?	Je tento bod kritický (CCP)?
1. Příjem surovin	B: riziko výskytu parazitů, zdraví škodlivých MO CH: chemické látky s potenciální toxicitou, léčivé a nepovolené látky F: mechanické nečistoty	B: 2x3 CH: 1x1 F: 2x2	Provádí se vizuální vyšetření (výběr kvalitní suroviny), označení s informacemi o době spotřeby a pro dosledovatelnost; kontrola teploty přijímaného zboží (teplota chlazeného +1°C až +4°C, teplota mraženého -12 °C a méně); maso je veterinárně prohlédnuto, čímž se minimalizuje nebezpečí výskytu parazitů a reziduí inhibičních látek.;	NE CP
2.Skladování surovin	F: mechanické nečistoty B: výskyt nežádoucích MO, přežívání parazitů, sensorické vady	F: 2x1 B: 3x2	maso: pravidelná kontrola teploty (chlazené +0°C až +2°C, mražené -12°C a méně), skladování do data spotřeby; sůl, pepř, olej: suché a temné místo (tmavé nádoby) při pokojové teplotě; citron: chladnička do 8°C; parmazán: chladnička do 8°C, datum spotřeby; rukola: čerstvost, chladnička do 8°C, důkladný oplach	ANO CCP1
3.Částečné rozmrazení masa z technologického hlediska	B: nežádoucí pomnožení MO F: mechanické nečistoty z masové šťávy	B: 2x2 F: 1x1	v případě použití mraženého masa musí k rozmrazení docházet v chladničce při teplotě 1–4°C); uložení masa v nádobě-zabezpečení pro případné vytékání masové šťávy; maso nesmí být v žádném případě po rozmrazení opakovaně zmrazováno; dodržování SHP	NE CP
4.Krájení hovězího masa na plátky	B: případní nežádoucí paraziti, kontaminace MO	B:1x1	každý plátek zkontrolovat vizuálně jako prevence výskytu parazitóz, čištění nástrojů, dodržování SHP	NE CP

5. Uložení masa a surovin na talíř	F: mechanické nečistoty surovin B: pomnožení MO CH: rezidua čisticích a desinfekčních prostředků	F: 1x1 B: 1x1 CH: 1x1	čerstvost surovin, vizuální a senzorická kontrola; parmazán se z chladničky odebírá těsně před použitím; rukola se oplachuje, celý výrobní krok trvá co nejkratší dobu (max. 15 min); nádoby je čisté; dodržování SHP	NE
6. Výdej spotřebiteli	F: mechanické nečistoty B: pomnožení MO CH: alergeny	F: 1x1 B: 2x3 CH: 1x1	vizuální kontrola přítomnosti mechanických nečistot; spotřebitel je na obsah alergenních látek upozorněn v jídelním lístku; pokrm je spotřebiteli podáván bezprostředně po ukončení přípravy	NE

Analýza nebezpečí tatarského bifteku

Výrobní operace	Nebezpečí identifikovaná v tomto bodě	Riziko: Z x P Z = Závažnost P = Pravděpodobnost	Jaké preventivní (ovládací) opatření mohou být uplatněna pro zvládnutí významného nebezpečí?	Je tento bod kritický (CCP)?
1. Příjem surovin	B: riziko výskytu parazitů, zdraví škodlivých MO CH: chemické látky s potenciální toxicitou, léčivé a nepovolené látky F: mechanické nečistoty	B: 2x3 CH: 1x1 F: 2x2	provádí se vizuální vyšetření (výběr kvalitní suroviny), označení s informacemi o době spotřeby a pro dosledovatelnost; kontrola teploty přijímaného zboží (teplota chlazeného +1°C až +4°C, teplota mraženého -12 °C a méně); maso je veterinárně prohlédnuto, čímž se minimalizuje nebezpečí výskytu parazitů a reziduí inhibičních látek.;	NE CP
2. Skladování surovin	F: mechanické nečistoty B: nežádoucí MO, přežívání parazitů, senzorické vady CH: toxiny plísní	F: 2x1 B: 3x2 CH: 1x1	pravidelná kontrola teploty masa (chlazené +0°C až +2°C, mražené -12°C a méně), skladování do data spotřeby; sůl, pepř, paprika, olej: suché a tmavé místo (tmavé nádoby) při pokojové teplotě; cibule, česnek: suché a tmavé místo, vizuální kontrola; kečup, hořčice: před otevřením pokojová teplota, po otevření v chladničce do 8 °C, senzorická kontrola; vejce: dodržení nekolísavé teploty (5 – 18 °C), viz níže; chléb: suché, tmavé místo (chlebník)	ANO CCP1
3. Rozmrazení masa v chladničce	B: nežádoucí pomnožení MO F: mechanické nečistoty	B: 2x2 F: 1x1	v případě použití mraženého masa musí k rozmrazení docházet v chladničce při teplotě 1–4°C); uložení masa v nádobě-zabezpečení pro případné vytékání masové šťávy; maso nesmí být v žádném případě po rozmrazení opakovaně zmrazováno; dodržování SHP	NE CP
4. Škrábání masa	B: případní nežádoucí	B: 1x1	- vizuální kontrola přítomnosti případných parazitů	NE

ostrým nožem	paraziti F: mechanické nečistoty	F: 1x1	a mechanických nečistot; dodržování SHP	CP
5. Příprava cibule a dalších surovin	B: nežádoucí MO CH: toxiny plísní	B:1x1 CH:1x1	vizuální kontrola surovin, odstranění kusů cibule se známkami kažení a plísnivění; dodržování, SHP	NE
6. Smíchání masa s ostatními surovinami	F: mechanické nečistoty B: nežádoucí MO	F:1x1 B:1x1	Kontrola čerstvosti surovin a senzorická kontrola; výrobní krok trvá co nejkratší dobu; dodržování hygieny rukou a SHP	NE
7. Uložení na talíř	F: mechanické nečistoty surovin B: pomnožení MO	F: 1x1 B: 1x1	čerstvost surovin, vizuální a senzorická kontrola; přidání žloutku	NE
VEJCE				
Příjem vajec	B: MO	B:1x1	kontrola značení a doby spotřeby	NE CP
Skladování vajec	B: MO	B: 2x2	dodržení nekolísavé teploty (5 – 18°C)	ANO CCP1 viz výše
Rozklepnutí vajec	B: MO, plísně F: zbytky skořápek	B: 2x3 F: 1x1	senzorická kontrola; odstranění mechanických nečistot (skořápek)	NE CP
8.Příprava topinek	B: plísně CH: toxiny z plísní, látky z přepáleného tuku	B:1x1 CH:1x1	senzorická kontrola chleba a oleje na smažení - čerstvost	NE
9.Výdej spotřebiteli	F: mechanické nečistoty B: pomnožení MO CH: alergeny	F:1x1 B: 2x3 CH: 1x1	vizuální kontrola přítomnosti mechanických nečistot; spotřebitel je na obsah alergenních látek upozorněn v jídelním lístku, pokrm je spotřebiteli podáván bezprostředně po ukončení přípravy	NE

❖ Vnitřní audit

Nezávislé hodnocení funkčnosti systému HACCP provádí tým ze společnosti, který přímo nezodpovídá za provozování systému. Složení týmu jmenuje ředitel/ka hospody (společnosti). Tým může zahrnovat externí poradce.

Audit zahrnuje:

- Kontrola záznamů z měření v CCP.
- Kontrola související dokumentace.
- Kontrola školení pracovníků.
- Prohlídka provozu.

- Přezkoušení pracovníků.

Frekvence: 1x ročně, v případě potřeby i častěji.

Dokumentace: záznam je přiložen k příručce HACCP.

9 DOKUMENTACE A ZÁZNAMY

Dokumentaci provozu zahrnují záznamy z měření sledovaných znaků v CCP, související provozní dokumenty a ostatní dokumenty důležité pro zabezpečení provozu.

Dokumentace systému HACCP

- Plán HACCP (aktuální verze)
- Sledování v CCP (Protokol, CCP 1, CCP 2“, Protokoly o kalibraci teploměrů)
- Protokol o nápravných opatřeních
- Záznamy z vnitřních auditů
- Záznam z měření skladovacích podmínek (příloha č. 1)
- Záznam o kontrole měření teploty finálních pokrmů (příloha č. 2)
- Protokol o likvidaci potravinového materiálu (příloha č. 3)
- Dodací listy
- Reklamační listy
- Záznamy o kalibraci (VŽP)
- Protokol o nakládání s odpady

Archivace

Tyto dokumenty jsou archivovány po dobu minimálně jednoho měsíce. Změny v systému HACCP se pak archivují po dobu minimálně jednoho roku.

Související dokumentace

- Provozní řád
- Sanitační řád
- Receptury, kalkulační listy
- Školení pracovníků
- Zdravotní průkazy (kopie) pracovníků
- Metrologie (váhy)
- Evidence zdravotního stavu zaměstnanců
- Plán DDD
- Protokoly laboratorních vyšetření
- Příručky SVP a SHP
- Protokoly o mikrobiologickém vyšetření pitné vody

10 PLÁN KUCHYNĚ

